



**Speisekarte**

**Restaurant Blausee**

# Herzlich Willkommen

---

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.  
Gerne servieren wir Ihnen auserlesene Köstlichkeiten  
aus Küche und Keller am einzigartigen Blausee.

In unserer Küche verwenden wir viele Produkte  
aus der Umgebung, insbesondere die Blausee Forellen  
aus unserer eigenen Bio-Zucht. Zudem verwenden wir  
in der Regel Schweizer Fleisch sowie Schweizer Backwaren.  
Abweichungen sind entsprechend deklariert.

Wir sind stolz auf unsere Gerichte mit frischen Zutaten,  
welche mit grossem Fachwissen und Respekt vor dem Produkt  
und seiner Qualität zubereitet werden.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, wenden Sie  
sich betreffend Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten  
an unsere Servicemitarbeitenden. Bitte beachten Sie, dass in  
unserer Küche mit Allergenen wie Gluten, Lactose und Nüssen  
gekocht wird, daher können Spuren der Allergene  
grundsätzlich vorhanden sein.

Ihre Gastgeber  
Lena & Janis Buergi  
Nico Krükel & Stefan Jungo, Küchenchefs & Team  
Elke Hannweber, Chef de Service & Team  
Ute Richter, Betriebsassistentin & Team

# Blausee Menu

---

## **Pastinaken Cremesuppe**

mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und Kräuteröl



## **Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet**

mit Pfälzer Rüebli Püree, buntem Mangold,  
geröstetem Knoblauch  
und Nussbitterschaum



## **Kürbiskern-Vanille Parfait**

mit Schokoladen Sponge-Cake  
und karamellisierten Kürbiskernen

**Menu pro Person CHF 65.00**

# Dips zum Brot

---

## «Vor der Vorspeise»

Vor Ihrem Essen servieren wir Ihnen Brot. Darf es dazu noch etwas aus unserer Dip-Auswahl sein?

Kandertaler Kräuterquark	1.50
Hummus	1.50
Oliven	2.00
hausgemachtes Rauchforellenmousse	3.00
hausgemachte Forellenterrine	3.00

# Suppen

---

<b>Pastinaken Cremesuppe</b>	15.50
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräuteröl	
<b>Blausee Rauchforellencrèmesuppe</b>	19.50
mit Blausee Bio-Lachsforellenravioli, Schnittlauchöl und Noilly Prat (Alkohol)	

# Vorspeisen

---

<b>Bunter Blattsalat</b>	11.80
mit Blausee Dressing, Croûtons und gerösteten Kernen	
... mit geräucherter Blausee Bio-Forelle	+5.60
<b>Variation von der Rande</b>	16.90
aus Salzgebackenen Randen mit La Cotta, Orange, Wildkräutersalat und karamellisierten Baumnüssen	
<b>Geräucherte Blausee Bio-Forelle</b>	21.60
mit Wildkräutersalat, Forellenkaviar, kandierter Zitrone, Birnenchutney und Kaperncracker	
<b>Confiertes Blausee Bio-Forellen Filet</b>	23.90
mit Kräuteröl, Zitronenpfeffer, eingelegtem Bierrettich, Avocado Püree, Portulak und Kartoffelstroh	
<b>Rindstatar vom Walliser Eringer Rind</b>	25.50
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Mixed Pickles, gebeiztem Ei, Belper Knolle, Schnittlauchöl, Wachtelei und Graubrot	

# Spezialitäten vom Blausee

---

<b>Ravioli von der Blausee Bio-Lachsforelle</b>	32.30
mit Velouté, Scamorza, eingelegter Zwiebel, Zwiebel-Crumble und Pernod-Schaum (Alkohol)	
<b>Knusperli von der Blausee Bio-Forelle</b>	40.80
mit Tartarsauce, Cajun Wedges und Saisongemüse	
<b>Ganze Blausee Bio-Forelle gebraten</b>	41.80
mit geschmolzener Butter, Petersilienkartoffeln und Saisongemüse	
<b>Pochierte Roulade von der Blausee Bio Forelle</b>	44.00
mit Palmkohl, Pastinaken Püree, Rande, Forellenkaviar und Limetten-Schaum	
<b>Sautiertes Blausee Bio-Forellen Filet</b>	44.00
mit Pfälzer Rüebli Püree, buntem Mangold, geröstetem Knoblauch und Nussbitterschaum	

# Vegetarische Gerichte

---

<b>Älplermagronen</b>	28.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
<b>Frutiger Tofu im Knuspermantel</b>	30.40
mit rotem Zwiebelconfit, Süsskartoffelpüree, geschmortem Lauch und eingelegtem Bierrettich	

# Fleischgerichte

---

<b>Marinierte Poulet Flügel</b>	31.20
mit BBQ-Dip, Cajun Wedges und Saisongemüse	
<b>Sous-vide gegarter Tafelspitz</b>	39.10
mit grünen Bohnen, Candy Bacon, Salzkartoffeln, Meerrettichsauce und Schnittlauch	
<b>Rindstatar vom Walliser Eringer Rind</b>	37.80
klassisch mariniertes rohes Rindfleisch, auf Wunsch pikant, serviert mit Mixed Pickles, gebeiztem Ei, Belper Knolle, Schnittlauchöl, Wachtelei und Graubrot	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	41.80
mit Champignonrahmsauce, Rösti und Saisongemüse	
<b>Schweizer Rindsfilet</b>	53.20
mit Pastinaken Püree, grünen Bohnen, Candy Bacon, geschmortem Lauch und Morchelsauce	

# Dies und Das

---



## Warme Küche

11.30 bis 17.00 Uhr

18.30 bis 21.00 Uhr

Lassen Sie sich Verwöhnen



## 21 Hotelzimmer

15 im Jugendstil eingerichtete  
Hotelzimmer im Haupthaus,  
im Chalet drei Suiten  
und drei einzigartige Waldhäuser



## Spa

Sauna, Sanarium, Dampfgrotte,  
Sauna-Fass, Badewannengarten  
und Whirlpool - Entspannung pur



## Bankette

Verschieden Räumlichkeiten  
bis zu 125 Personen.

Wir beraten Sie gerne



## Seminare

Workshop, Retreat, Seminar sind  
Ihre Ansprüche. Den Rest erledigen  
wir, inklusive Rahmenprogramm.